



VILLABONIN  
CLUB & DINNER

MARTEDÌ 31 DICEMBRE

2025

IL CAPODANNO  
*New Year's Eve*

INFO & PRENOTAZIONI: 393 0123 393 | INFO@VILLABONIN.IT  
VILLA BONIN - CLUB & DINNER | VICENZA



LOST MARY

VILLA BONIN CLUB & DINNER TI ACCOGLIE PER  
L'APPUNTAMENTO PIU' ESCLUSIVO E ATTESO DELL'ANNO,  
IL CAPODANNO 2025!

DINNER LIVE SHOW  
**LUCA B**

MAIN ROOM

**ANDREA BOZZI • GM VERONESE • MC CIRE**

SPECIAL GUEST

**LUCA  
ONESTINI**

EL CIELO

**Enamore**

LA BARCHESSA

**STAR<sup>90</sup>**  


20:00 APERTURA INGRESSO CENA CON APERITIVO DI BENVENUTO  
20:30 INIZIO "CENA DI GALA" E "CENONE ITALIAN STYLE"  
22:30 APERTURA DISCOTECA CON INTRATTENIMENTO MUSICALE E LIVE  
00:00 BUON 2025, BRINDISI E BUFFET DI DOLCI.

FINO ALL'ALBA UN EVENTO INCREDIBILE: NELLE TRE SALE LA "MAIN ROOM", LA "BARCHESSA" E "EL CIELO WINTER ROOM" SIAMO PRONTI A STUPIRTI CON LE SCENOGRAFIE, L'ANIMAZIONE E LE MUSICHE DALLA HOUSE ALLA COMMERCIALE, CON I RICORDI DEGLI ANNI '70 '80 '90, LE SELEZIONI REGGAETON, ELECTRO LATINO E LA FESTA ITALIANA. DURANTE LA NOTTATA GRANDE BUFFET E COLAZIONE PER TUTTI!

## CENONE DI GALA

### APERITIVO DI BENVENUTO

“TERRE DI CASTELNOVO” CUVÉE BLANC DE BLANC EXTRA DRY – VENETO,  
COCKTAIL ANALCOLICI, FINGER FOOD ASSORTITI CON GAMBERETTI IN SALSA COCKTAIL,  
POLPETTINE DI MANZO ALLA PAPRIKA E ROSMARINO, CHIPS DI POLLO FRITTO,  
PEPERONCINI RIPIENI AL TONNO, ARROSTICINI DI POLLO, MINI CAPRESE, BACCALÀ  
MANTECATO CON CIALDA DI CARASAU, INSALATINA DI MARE CON OLIVE TAGGIASCHE,  
CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO CON SPUMA DI PHILADELPHIA, SALATINI DI PASTA  
SFOGLIA MISTI AL FORNO, FRITTI MISTI, TAGLIERE DI AFFETTATI, SCAGLIE DI PARMIGIANO  
E OLIVE GIGANTI DI CERIGNOLA

### MENU SERVITO AL TAVOLO

TARTARE DI TONNO ROSSO, MENTA E OLIVE TAGGIASCHE SU CREME FRAICHE,  
POMODORINI CONFIT E CIALDA DI CARASAU

PAN BRIOCHE AL ROSMARINO CON BURRATINA AFFUMICATA,  
PADELLATA DI PORCINI E PROSCIUTTO PATA NEGRA IBERICO

RISOTTO CARNAROLI “GRAN SELEZIONE” AGLI SCAMPI, MAZZANCOLLE E LIME  
CON DRESSING DI ZUCCHINE E CHAMPAGNE

RAVIOLI TARTUFO NERO E STRACCHINO ALL’ANTICA  
SU SPUMA DI ZUCCA CANDITA E CHIPS DI BACON

MANTECATO AL MELOGRANO E GIN MARE

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON RIDUZIONE ALL’AMARONE  
PATATE AL FORNO, CAPONATA DI VERDURINE E LENTICCHIE DEL BUON AUSPICIO

MILLEFOGLIE CARAMELLATA CON FRAGOLE FRESCHE  
CROCCANTE DI AMARETTI E SFERA DI GELATO AL PISTACCHIO

PICCOLA PASTICCERIA E FRUTTA DI STAGIONE AL CENTRO TAVOLA

“TORRE DEI VESCOVI” SOAVE DOC – VENETO

“TORRE DEI VESCOVI” CABERNET SAUVIGNON DOC – VENETO  
ACQUA MINERALE NATURALE “PANNA” E FRIZZANTE “SAN PELLEGRINO”  
CAFFÈ SEGAFREDO SELEZIONE

**ORE 00.00**

**BRINDISI CON FRANCIACORTA BRUT DOCG “CONTADI CASTALDI” – LOMBARDIA**

N.B. CI SCUSIAMO MA, DATA LA PARTICOLARITÀ DELLA SERATA, IL MENÙ NON POTRÀ SUBIRE MODIFICHE PER INTOLLERANZE E/O ALLERGIE

**VB**

## **CENONE ITALIAN STYLE**

### **APERITIVO DI BENVENUTO**

“TERRE DI CASTELNOVO” CUVEE BLANC DE BLANC EXTRA DRY – VENETO,  
COCKTAIL ANALCOLICI, FINGER FOOD ASSORTITI CON GAMBERETTI IN SALSA COCKTAIL,  
POLPETTINE DI MANZO ALLA PAPRIKA E ROSMARINO, CHIPS DI POLLO FRITTO,  
PEPERONCINI RIPIENI AL TONNO, ARROSTICINI DI POLLO, MINI CAPRESE, BACCALÀ  
MANTECATO CON CIALDA DI CARASAU, INSALATINA DI MARE CON OLIVE TAGGIASCHE,  
CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO CON SPUMA DI PHILADELPHIA, SALATINI DI PASTA  
SFOGLIA MISTI AL FORNO, FRITTI MISTI, TAGLIERE DI AFFETTATI, SCAGLIE DI PARMIGIANO  
E OLIVE GIGANTI DI CERIGNOLA

### **MENU SERVITO AL TAVOLO**

SELEZIONE DI SALUMI TIPICI: SOPRESSA VENETA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA,  
SPECK DI SAURIS  
SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI: ASIAGO DI MALGA, BURRATINA PUGLIESE AFFUMICATA,  
PIAVE VECCHIO DOP  
SCHIACCIATINE, FOCACCIA AL ROSMARINO E PANE CARASAU

LASAGNETTA ALLA BOLOGNESE  
RAVIOLI CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E CLOROFILLA AL BASILICO

GRAN SELEZIONE DI PIZZE ARTIGIANALI AL TAGLIERE

PANDORO DELLA TRADIZIONE CON CHANTILLY AL MASCARPONE E COINTREAU

FRUTTA A CENTRO TAVOLA

BIRRA BIONDA “STELLA ARTOIS” PREMIUM LAGER IN CARAFFA  
VALPOLICELLA DOC – “TERRE DI CASTELNUOVO” VENETO  
ACQUA MINERALE NATURALE "PANNA" E FRIZZANTE "SAN PELLEGRINO"  
CAFFÈ SEGAFREDO SELEZIONE

**ORE 00.00**

**BRINDISI CON PROSECCO “TORRE DEI VESCOVI” EXTRA DRY DOC – VENETO**

N.B. CI SCUSIAMO MA, DATA LA PARTICOLARITÀ DELLA SERATA, IL MENÙ NON POTRÀ SUBIRE MODIFICHE PER INTOLLERANZE E/O ALLERGIE

VB

## CENONE DI GALA

Comprensivo di ingresso in discoteca e brindisi di mezzanotte

~~PRENOTAZIONE ENTRO IL 25.12 • UOMO 120€ / DONNA 100€~~

PRENOTAZIONE DOPO IL 25.12 • UOMO 140€ / DONNA 120€

## CENONE ITALIAN STYLE

Comprensivo di ingresso in discoteca e brindisi di mezzanotte

~~PRENOTAZIONE ENTRO IL 25.12 • UOMO 90€ / DONNA 80€~~

PRENOTAZIONE DOPO IL 25.12 • UOMO 110€ / DONNA 100€

## LA NOTTE DI VILLA BONIN

Dalle ore 22:30 comprensivo di ingresso in discoteca e brindisi di mezzanotte

RELEASE / ENTRO LE 24:00 DEL 30 DICEMBRE

## INGRESSO DISCOTECA IN PREVENDITA

COMPENSIVO DI 1 CONSUMAZIONE

UOMO 24€ / DONNA 20€

**ACQUISTA ONLINE**

## INGRESSO DISCOTECA IN SERATA

COMPENSIVO DI 1 CONSUMAZIONE

TBA ( PRICES TO BE ANNOUNCED)

VB

**HOTEL CONVENZIONATO**

**AC**  
**HOTELS**

**MARRIOTT**<sup>®</sup>

<sup>®</sup>

**AC HOTEL VICENZA**  
**INFO E PRENOTAZIONI 0444 523611**  
**106€ CAMERA DOPPIA STANDARD**  
**INCLUSO BREAKFAST A BUFFET FINO ALLE ORE 12:00**  
**LATE CHECKOUT ENTRO LE ORE 15:00**



# VILLABONIN

CLUB & DINNER

**PER INFORMAZIONI,  
PRENOTAZIONE CENE  
E TAVOLI DOPOCENA  
393 0123 393**

**WWW.VILLABONIN.IT  
INFO@VILLABONIN.IT**

**VIA DEL COMMERCIO 49,  
VICENZA (FRONTE FIERA)**

